**L'industrie de la restauration rapide**

Andrea Martinez

Traduit par Amélie Laveau

Les avantages et les inconvénients de l'industrie de la restauration rapide sont réputés de nos jours. Bien que vos parents vous aient mis en garde contre les produits chimiques, les établissements de restauration rapide tels que McDonalds sont bon marché et addictifs. Les saveurs et les coûts sont des choses qui ont rendu les restaurants de restauration rapide tels que Chick fil-a, Wendy's, McDonald's et Burger King si réputés. Cette industrie est si populaire que sa taille de marché (par chiffre d'affaires) en 2021 est de 296,6 milliards de dollars.[[1]](#footnote-0) Mais avec les avantages, il y a aussi des inconvénients qui viennent avec cette industrie colossale. Certains sont bien connus, comme la stigmatisation derrière les aliments malsains et les fausses publicités. Mais il y en a d'autres, comme les méthodes agricoles contraires à l'éthique dont on ne parle pas aussi souvent. À vrai dire, l'industrie de la restauration rapide à diverses qualités immorales qui sont négligées par la société.

L'un des principaux inconvénients de l'industrie de la restauration rapide est qu'elle a la capacité d'aggraver l'insécurité alimentaire. L'insécurité alimentaire est l'absence d'un accès fiable et constant à une alimentation saine et nutritive.[[2]](#footnote-1) Pour avoir la sécurité alimentaire, il faut du temps et de l'argent. Les institutions de restauration rapide, cependant, nécessitent moins d'argent et de temps car elles ne sont pas chères et peuvent être trouvées n'importe où, ce qui les rend attrayantes pour les personnes qui n'ont tout simplement pas le temps de cuisiner pour eux-mêmes. Ces appels peuvent faire oublier les effets nocifs de la restauration rapide. En fait, 80% des étudiants qui n'ont ni le temps ni l'argent prennent leurs décisions sur ce qu'ils mangent en fonction du prix et de la commodité. Une raison supplémentaire pour laquelle les gens aiment la restauration rapide est qu'ils peuvent nouer des liens émotionnels forts avec les restaurants qu'ils fréquentent quotidiennement. Ils aiment le confort d'avoir un lieu de restauration rapide qui sera partout, peu importe où ils vont aux États-Unis. Toutes ces causes se traduisent par une augmentation du nombre de régimes alimentaires malsains et d'obésité chez les Américains (qui ont augmenté de 70 % au cours des 30 dernières années[[3]](#footnote-2)) et ont également exacerbé l'insécurité alimentaire.[[4]](#footnote-3)

Le prochain aspect contraire à l'éthique est celui que nous connaissons tous. Voir quelque chose à la télévision qui captive un observateur, et le rend submergé par la déception lorsqu'il ouvre l'emballage à la réalité. Ceci est surtout courant avec les produits alimentaires, et en particulier les produits de restauration rapide. Les responsables de la publicité ont développé des méthodes pour rendre leur nourriture irrésistible à la télévision et sur les réseaux sociaux. En fait, une fois que la nourriture est "stylée", ce n'est plus de la nourriture, et juste un simple accessoire. Les stylistes culinaires utilisent un agencement de différents instruments tels que des pincettes, des cure-dents, de petits chalumeaux, de la colle, de la glycérine, de la peinture, de l'huile et plus encore pour manipuler davantage l'image à l'écran de leur nourriture.[[5]](#footnote-4) Ils remplacent même les aliments par des produits non comestibles qui imitent les caractéristiques des aliments qu'ils présentent. Par exemple, l'huile moteur est utilisée à la place du sirop à crêpes car elle ne s'infiltre pas dans la crêpe et ne disparaît pas comme le sirop ordinaire, ce qui la rend plus pratique pour une séance photo.[[6]](#footnote-5) Ce n'est qu'un exemple parmi une multitude d'astuces culinaires utilisées dans les médias.

En raison des mauvais traitements que le bétail subit avant de devenir de la nourriture dans un restaurant de restauration rapide, l'industrie est également responsable de la maltraitance des animaux par leur pratique de l'élevage industriel. L'élevage industriel est une méthode agricole dans laquelle de grandes quantités de bétail sont entassées dans une immense ferme industrialisée pendant toute leur vie. Cette méthode maximise la production au moindre coût possible.[[7]](#footnote-6)De nombreux oiseaux de ces fermes doivent subir des manipulations génétiques qui les rendent anormalement grands et lourds, et comme leur corps n'est pas construit pour supporter le poids, beaucoup finissent avec des membres cassés.[[8]](#footnote-7) L'élevage industriel n'affecte pas seulement les animaux, mais aussi l'environnement. Lorsque tant d'animaux sont confinés dans des locaux aussi proches, leurs grandes quantités de litière sont laissées à fermenter et à libérer des gaz toxiques.[[9]](#footnote-8) En réalité, 37 % des émissions mondiales de méthane sont dues à l'agriculture industrielle. Outre l'augmentation de la pollution de l'air, la litière animale se retrouve également dans les cours d'eau à proximité, ce qui perturbe les écosystèmes et la faune avec les bactéries nocives.[[10]](#footnote-9) Dans l'ensemble, l'élevage industriel est un mode de production alimentaire très contraire à l'éthique.

Enfin, les fast-foods ont tendance à être extrêmement malsains. Ces produits regorgent de calories et de sucres supplémentaires qui peuvent entraîner des problèmes de santé à l'avenir, tels que le diabète, des problèmes respiratoires et des problèmes de reproduction, ainsi que de nombreux autres. La consommation quotidienne de fast-food peut aussi conduire au diabète. Lorsque vous ingérez des glucides, ces sucres sont libérés dans votre sang sous forme de glucose, ce qui, à son tour, fait grimper votre glycémie. En réponse, le pancréas sécrète de l'insuline pour ramener ces niveaux à la normale. Vos organes peuvent gérer correctement ces pics de sucre si vous êtes en bonne santé, mais si vous mangez fréquemment des aliments riches en glucides, vous aurez des pics répétés de sucre dans le sang. Au fil du temps, la réponse à l'insuline de votre corps commencera à échouer, ce qui augmentera votre risque de diabète de type 2. Les problèmes respiratoires sont un autre excellent exemple de problèmes de santé que la restauration rapide peut causer. Les fast-foods contiennent des calories qui provoquent un gain de poids, ce qui entraîne plus tard l'obésité. L'obésité augmente les chances d'obtenir des problèmes respiratoires tels que l'asthme et l'essoufflement. Enfin, les aliments transformés peuvent contenir un produit chimique appelé phtalates. Ces produits chimiques ont la capacité d'interrompre ou d'altérer les hormones, et ces interruptions ont la capacité de causer des problèmes de reproduction, notamment des malformations congénitales.[[11]](#footnote-10) Malheureusement, beaucoup de ces faits sont négligés par les consommateurs de restauration rapide car ils sont entichés par le goût et le prix bon marché.

En conclusion, l'industrie de la restauration rapide a des qualités contraires à l'éthique et malsaines. Le fait qu'ils aient des méthodes agricoles qui mettent en danger l'environnement et maltraitent leur bétail, des publicités qui incitent les gens à acheter une image de fraîcheur, des risques pour la santé et peuvent exacerber l'insécurité alimentaire prouve que ce n'est pas une industrie qui a le bien-être et la santé en général de leurs clients comme leur meilleur intérêt.

1. “19 US Fast Food Industry Statistics [2022]: Revenue, Trends, and Predictions.” Zippia, https://www.zippia.com/advice/us-fast-food-industry-statistics/#:~:text=The%20market%20size%20of%20the%20fast%20food%20restaurant%20industry%20is,5.8%25%20from%202020%2D2021. [↑](#footnote-ref-0)
2. “Food Insecurity Definition & Meaning.” Merriam-Webster, Merriam-Webster, https://www.merriam-webster.com/dictionary/food%20insecurity. [↑](#footnote-ref-1)
3. HealthLeaders. “US Obesity Rates Reach Historic Highs.” HealthLeaders Media, https://www.healthleadersmedia.com/us-obesity-rates-reach-historic-highs. [↑](#footnote-ref-2)
4. Catherine Keske Associate Professor. “Fast Food Is Comforting, but in Low-Income Areas It Crowds out Fresher Options.” The Conversation, 25 Feb. 2022, https://theconversation.com/fast-food-is-comforting-but-in-low-income-areas-it-crowds-out-fresher-options-136227. [↑](#footnote-ref-3)
5. KatieLittle. “Why Restaurant Meals Don't Look like the Ads.” CNBC, CNBC, 19 May 2014, https://www.cnbc.com/2014/05/19/why-restaurant-meals-dont-look-like-the-ads.html. [↑](#footnote-ref-4)
6. “Opinion: Food Advertisers Should Stop Creating Fake Food Commercials.” Los Angeles Times, Los Angeles Times, 21 Dec. 2019, https://highschool.latimes.com/arnold-o-beckman-high-school/opinion-fake-food-commercials-are-a-crime/. [↑](#footnote-ref-5)
7. “Factory Farm Definition & Meaning.” Merriam-Webster, Merriam-Webster, https://www.merriam-webster.com/dictionary/factory%20farm. [↑](#footnote-ref-6)
8. Agarwal, Nimisha. “McDonald's Animal Cruelty: How Do They Kill Their Chickens?” Sentient Media, 26 Oct. 2021, https://sentientmedia.org/mcdonalds-animal-cruelty/. [↑](#footnote-ref-7)
9. “FACTORY FARMING AND THE ENVIRONMENT: IMPACTS ON THE PLANET.” Thehumaneleague.org, https://thehumaneleague.org/article/factory-farming-and-the-environment. [↑](#footnote-ref-8)
10. Lynch, Kip. “The Threat of the Fast-Food Industry: Its Horrible Environmental Practices Are Wholly Unsustainable.” 12 Apr. 2021, https://tripod.domains.trincoll.edu/opinion/the-threat-of-the-fast-food-industry-its-horrible-environmental-practices-are-wholly-unsustainable/. [↑](#footnote-ref-9)
11. Pietrangelo, Ann. “13 Effects of Fast Food on the Body.” Healthline, Healthline Media, 17 Sept. 2018, https://www.healthline.com/health/fast-food-effects-on-body#digestive-and-cardiovascular-systems. [↑](#footnote-ref-10)